

コーンと葱の搔き揚げうどん



▼材料（2人分）

- とうもろこし …3本
- 葱 …1/3束
- ゆでうどん …2玉
- A：
 - ・卵黄 …1個分
 - ・水 …140cc
- B：
 - ・だし汁 …400cc
 - ・薄口醤油、みりん …40cc
 - ・塩 …適量
- 薄力粉 …200cc
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① とうもろこしを塩茹でし包丁で実を削り、葱は小口切りにする。
- ② ①の2/3量にAを混ぜ、薄力粉を加える。
- ③ ②を揚げ油で落とし揚げする。
- ④ Bを煮立ててゆでうどんを入れ、③と①の残りをのせる。